
HEART & SOIL



赤霞珠 2014 年

沐浴在晴空暖阳之下，脚踏一方古老土地。HEART & SOIL 葡萄酒将澳大利亚的独特魅力真实展现。这里古朴无瑕的土壤沐浴在和煦阳光的照射下。由此孕育而成的葡萄酒风格饱满浓郁，是我们引以为傲的杰作。

酿酒师: 本·格兰泽
产区: 兰好乐溪
土壤: 砂壤土
品种: 赤霞珠

品酒笔记:

色泽呈现出宛如无月暗夜般的墨色，仿佛充满了无限可能。香气清新，充满活力，洋溢着森林水果味道。新鲜浆果甘甜充盈满口，顺滑饱满，是一款既不失浓郁，又极易入口的无上佳酿。

酿酒过程:

水果经破碎后送入八吨级开放式发酵桶，在发酵前进行长达三天的连皮冷浸渍。采用罗纳分离酵母，维持或低于 23°C 的温度进行发酵，如此能够在提取果皮单宁的同时保持水果香气。在橡木桶中进行苹果酸转化，随后返罐至法国与美国橡木桶中成熟 12 个月。

酒精浓度: 14.5%
橡木桶种类: 混合法国与精选美国橡木大桶
葡萄树年龄: 25 年以上
酒桶年龄: 1 至 3 年
桶中时间: 12 个月
窖藏潜力: 5 至 10 年
是否适合纯素食者: 是